



Целебные свойства шиповника – вестника лета



Шиповник растет по берегам рек, между кустарниками, по опушкам, полянам, вырубкам и оврагам. Шиповник – своеобразные сезонные часы. В народе знают: зацвел он – встречай лето, наполнились плоды яркими бусинками на ветвях – провожай лето. Но шиповник может указать и на время суток – его цветки раскрываются от 4 до 4 часов 30 минут утра и так точно, что по ним можно сверять часы.

Шиповник – кладезь витаминов. Он чрезвычайно популярен как лекарственное растение и его плоды, листья, корни, масло издревле использовали в народной медицине.

Обычный чай из ягод шиповника пьют для восстановления физической, умственной работоспособности, положительно влияет на нервную систему.



Для лечения и профилактики цинги рекомендуется натирать десны и зубы мякотью плодов шиповника.

Для восстановления сил у больных, перенесших тяжелые заболевания, операции укрепления стенок сосудов рекомендуется пить настой плодов шиповника.

Шиповник – 2 ч. ложки, воды стакан. Сушеные плоды заварить кипятком, дать настояться и пить после еды.

Используют и листья шиповника. Отвар листьев пьют при желудочных коликах, метеоризме, как вяжущее средство при дизентерии, мочегонное. Очень хорошо помогают при анемии. Листья шиповника 2 ст. ложки залить стаканом воды и прокипятить 3 минуты. Затем настоять в течение часа и принимать по 0,5 стакана после еды.



Сок свежих плодов шиповника можно применять наружно в виде примочек при ранах, переломах, опухолях, псориазе, варикозном расширении вен.

Применяют в лечебных целях корни шиповника при нарушении работы желчевыводящих путей. Измельчить корень шиповника 2 ст. ложки, залить 2 стаканами горячей воды, прокипятить на слабом огне, настаивать в течение 2 часов, затем процедить. Принимать по полстакана отвара 3-4 раза в день.



Литература

Петров, В.В. Мир лесных растений. – М. : Наука, 1978. – 1978. –168 с.

Традиционная кухня и народная медицина: материалы окружного научно-практического семинара (Ханты-Мансийск, 26-28 апреля 2005 г.). – Ханты-Мансийск : Полиграфист, 2007. – 68 с.

Подготовила А. А. Горлова,
библиотекарь